الحديث في علم فن الطهى

بالمطبخ المكسيكى المعاصر

إعداد

إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبدالسلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبدالسلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

بسم الله الرحمن الرحيم

أيها القراء الأعزاء

أقدم لسيادتكم فى هذا الكتاب المطـبخ المكسيكى الحديث، وما يقدم فيه من مـأكولات على أحدث النظم العلمية لفن الـطهى المكسيكى، وقد سبق لى أن قـدمت المطبخ الشرقى، الغربى، الفرنسى والإيطـالى وكتاب آخر فيه غذاء خاص بالطفل فهذا الكتاب والأول من نوعه فى فن الطهى المكسيكى شامل بعض أنواع من الصلصـة - والشوربة والفطائر واللحوم، والطيور والأسماك والأرز والمكرونة والبيض والبطاطس.

المؤلف

إبراهيم عبد الله القرموطى

أولاً: أنواع الصلصة المقدمة وطرق عملها

١ ـ صلصة آى ديه	٢ ـ صلصة رونيه.
٣ ـ صلصة مارى	٤ ـ صلصة أمانييه.
٥ ـ صلصة ينوفيه	٦ ـ صلصة ليفر.
٧ ـ صلصة ملفاديه	٨ ـ صلصة جيرى نيه.
٩ ـ صلصة لا فوه	١٠ ـ صلصة دى إفوان.

*****

١ ـ صلصة آى ديه

المقادير:

٣ كيلو عظم ضانى مع دوبربة أى جلد لحمة + ٣ حبات بصل + ١٠ فصوص ثوم + ٣ حبات جزر + ٥ عيدان كرفس ٥ لتر ماء + فلفل أسود مجروش ملعقة ـ ٣ ملاعق زبدة + ملح طعام ٣ ملاعق

الطريقة:

أولا: تحضر العظام وتقوم بتكسيره قطع صغيرة جداً ثم تحضر صنية وتوضع العظام فيها وتدخلها فى الفرن وتترك حتى يكون لون العظام بنى غامق جداً ثم تخرجها من الفرن ثم بعد ذلك تحضر إناء وتوضع به البصل ويكون مقشر وتقطعه حلقات ثم تهرس الثوم وتقشر الجزر ويقطع حلقات وتقطع عيدان الكرفس ناعم ثم بعد ذلك تحضر إناء وتوضع به كل هذه المكونات مع الزبدة ويرفع على النار وتقوم بتقليبه من حين لآخر ثم بعد ذلك أضف العظام مع الفلفل الإسود والملح والماء ويترك حتى يتم نضجه جيداً وهو يبقى على النار حوالى ٢ ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تحضر شاشة وتوضع فى مصفاة سلك وتقوم بتصفيته جيداً ثم بعد ذلك

يوضع فى إناء ويترك حتى يكون بارد ثم يحفظ فى الثلاجة لحين الطلب إليه.

*****

٢ـ صلصة رونيه

المقادير:

٣ لتر بيون لحمة ضانى سمينة + فلفل إسود مطحون ٢ ملعقة + ٢ حبة بصل مفروم ناعم + شمر + ٥ فصوص ثوم مفرى + ٣ ملاعق كورن فلور + ملح طعام ملعقة + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر إناء وبه البيون ويرفع على النار ثم أضف إليه الفلفل الإسود مع البصل المفرومة والشمر المفروم والملح ثم يترك على النار ثم نحضر طاسة وتقوم بوضع ملعقة زبدة فيها وترفع على النار وتوضع بها الثوم المفروم حتى يحمر لونه ثم أضف إليها كبشة بيون شوربة ثم تقوم برب الكورن فلور فى فنجان ماء بارد ويضاف على الثوم ثم يضاف إلى الإناء الموجود به باقى الأشياء ويترك لمدة نصف ساعة على الأقل بعد إضافة الكورن فلور مع الثوم ثم يرفع من على النار وتقوم لتصفيته جيداً بشاشة ثم يوضع فى إناء نظيف ويدخل فى الثلاجة وهو بارد للإستعمال المنزلى والفندقى.

*****

٣ـ صلصة مارى

المقادير:

واحد كيلو بطاطس + ٣ حبات بصل مفروم + كيلو طماطم + ٣ ملاعق زبدة + بقدونس مفروم + ملح طعام .

٢ ملعقـة + ١ ملعقة فلفل إسـود مجروش + بيون لحـمة كندوز أى شوربة ٥ لتر.

الطريقة:

تحـضر الـبطاطس وتقـشر ثم تقـطع كاريهـات ويفـرم البـصل ناعم والطماطم تفـرم ناعم ثم تحضـر إناء وتوضع به الزبدة ثم يرفع على النار وتضيف إليه البـطاطس المقطعة والبصل وتقلب جيـداً ثم بعد ١٠ دقائق أضف إليـه الطمـاطم مع الـبقـدونس المـفـروم والملح والفلفل الإسـود المجروش ويتـرك لمدة نصف ساعة ثم بـعد ذلك أضف إليهم البـيون أى الشوربة ويغطى ويترك لمدة سـاعة على الأقل ثم بعد ذلك تحضر مـصفاة سلك مع خلاط وتقوم بضرب هذا الخليط فى الخلاط وتقـوم بتصفيته فى الحال ثم يبرد لكى يحفظ فى الثلاجه لحين الطلب إليه.

*****

٤ـ صلصة أمانييه

المقادير:

نصف كيلو لحمة ضانى مفـرومة ناعم + ١ك طماطم + ٢ حبة بصلة + ثوم مفـروم ١٠ فصوص ـ ملح + فـلفل إسود مجـروش + ٤ ملاعق زبدة + نصف كيلو جزر + ٥ لتر ماء.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتغسل جيداً ثم تقطع كاريهات والبصل يقشر ويقطع كاريهات والجزر يقشـر ثم تقوم ببشره على المبشرة ثم تحضـر طاسة كبيرة وتوضع بها الزبدة مع إضافة اللحمة المفرومة والبصل والثوم والجزر وترفع على النار وتترك حتى يتم نضجـهم ثم بعد ذلك أضف الطماطم وبعدها بعشر دقائق ترفع من على النار وتوضع فى إناء مع ٥ لتر ماء ويرفع على النار مع إضافه الملح والفلفل الإسود ويتـرك لمدة تتراوح ما بين ساعة إلى

ساعـتين ثم يرفع من على النار ويبـرد ثم تقوم بفـرم هذه الأشيـاء على الخلاط ثم يصفى فى مـصفاه سلك ثم يوضع فى إناء نظيف ويدخل فى الثلاجة لحين الطلب إليه.

*****

٥ـ صلصة ينوفية

المقادير:

٣ لتر شوربة دجـاج + واحد دجاجة مخليـة من العظام + ٥ حبات حب حبهـان + ٣ ورقات ورق لورة + ربع ملعقة كـركم + ملح طعام ٢ ملعقة + ملعقة بهارات + كسبرة خضراء مفرومة.

الطريقة:

تحضر إناء ويرفع على النار وبه شوربة الدجاج والحبهان وورق اللورة والكركم والملح والبهـارات والكسبرة الخضراء ثم تحـضر الدجاج ويخلى من العظام وتقوم بفرم الـدجاجة على الماكينة ثم أضفـها إلى الشوربة ثم يترك الجميع على النار لمدة ساعة ونصف ثم يرفع من على النار ويبرد ثم تقوم بفرمـه فى الخلاط ثم تحضر مصـفاة سلك رفيعه جـداً مع شاشة ثم يصفى لكى يكون خالى من الشـوائب ثم يوضع فى إناء أخر ويحفظ فى الثلاجة لحين الطلب إليه وهذه الصلصة تعمل منها شوربة أو الأرز.

*****

٦ـ صلصة ليفر

المقادير:

عظام سمك + ١كـيلو جزر + نصف كيلو بصل + ٣ مـلاعق كارى هندى + نصف كيلو طماطم+ ملح + كمـون ٢ ملعقة + ٣ لتر ماء + ٣ ملاعق نشا + ٣ ملاعق زبدة.

الطريقة:

تحضر الجزر ويقشر ثم يبشر بالمبـشرة ثم تحضر البصل ويقشر وينظف ثم يفرم ناعـم وتحضر الطمـاطم وتغسل وتقطع كـاريهات ثم تحـضر إناء وتوضع به الزبدة ويرفع على النار وتضيف إليه الجـزر المبشور مع البصل والكارى الهندى ثم بعـد ذلك أضف إليه عظام السـمك ويقلب من حين لآخر ثم بعد نصف ساعة أضف الطمـاطم مع الملح والكمون و٣ لتر ماء ثم يترك على النار لمدة سـاعة على الأقل ثم تحضر النشـا وتربه فى كوب مـاء ويضاف إلى هذا الخليط ثم بعـد ذلك يرفع من على النار ويبـرد ثم تقوم بتـصفيتـه على الفور ثم يوضع فى إناء نظيف ويحفظ فى الثـلاجة لحين الطلب فهذا يقدم مع أى وجبة سمك.

*****

٧- صلصة ملفاديه

المقادير:

٣ لتر بيـون دجاج + ٢ كيلو طماطم ٣ مـلاعق قرفة + حبـهان + ورق لورة بقدونس + كرفس شمر + ثوم مفروم + ملح طعام.

الطريقة:

تحضـر إناء وتوضع به البيـون ثم يرفع على النار وأضف إليه القـرفة المطحونة مع الحـبهان وورق اللورة والـبقدونس المفـرى والكرفس المفرى والثوم المفـرى ثم تقوم بغسل الطمـاطم وتقطع وتضاف أيضـاء إليهم ثم أضف الملح ويترك لمدة ساعـة على النار ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويبرد جيـداً ثم يصفى ويوضع فى إناء آخر نظيف ثم يحـفظ فى الثلاجة لحين الطلب إليه فهذا يقدم مع أى صنف دجاج.

*****

٨- صلصة جيرى نيه

المقادير:

١ كيلو طماطم + ٣ ملاعق زبدة + كوب دقيق + ٣ لتر حليب يقرى +١٠ فصوص ثوم مفروم+ بقدونس مفروم+ عصير ليمون + ملح طعام.

الطريقة:

تحـضـر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار وتوضـع معـه الدقـيق وتقوم بتقليبه من حين لأخر حتى يحـمر لونه جيداً ثم أضف إليه عصير الليمون مـع الحليب مع مراعاة التقليب السـريع بمضرب سلك ثم أضف البقدونس والثـوم ثم بعد ذلك تقطع الطماطم وتعصرها ثم تضـيفها إلى هذا الخليط ويترك على النار لمدة نصف ساعـة على الأقل مع إضافة الملح ثم يرفع من على النار وتقوم بإحضار شاشه ومصفاة سلك وتقوم بتصفيته جيـداً ثم يبرد ويوضع فى إناء آخر ويحـفظ فى الثلاجـة لحين تقديمه مع بعض أنواع من الخضرة المسلوقة.

*****

٩- صلصة لافوه

المقادير:

١٠ صفار بيض + ١٠ فصوص ثوم مفـرى + عصير ليمون + زيت زرة كوب شاى + ملح طعام ناعم.

الطريقة:

تحضـر إناء وتوضع به صفار البيـض ثم تحضر مضـرب سلك وتقوم بضرب صفـار البيض ثم أضف زيت الذرة حبة بحبة واحـدة واحدة مثل الخيط مع مراعاة الضرب السريع فـى إتجاه واحد وعندما تلاحظ أن صفار البيض مثل الكريمة أقف عن الخفق ثم بعد ذلك أضف عصير الليمون مع

الملح والثوم المفروم ثم يقلب فى إتجاة واحد ثم بعد ذلك يحفظ فى الثلاجة لحين الطلب فهذا يستعمل مع السمك والدجاج واللحوم وجميع أنواع السندويتشات بأنواعها المختلفة.

*****

١٠ - صلصة دى إفوان

المقادير:

٤ ملاعق زبدة + ١٠٠ جرام فلفل إسود مجروش + ١٠٠ جرام دقيق + لتر حليب + ملعقة ملح طعام + ١٠ فصوص ثوم.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به الزبدة ثم يرفع على النار مع إضافة الفلفل الإسود المجروش ثم بعد ذلك أضف الدقيق ثم تقلبه جيداً مع الثوم المفروم والملح ثم أضف إليه الحليب بعد ذلك مع مراعاة التقليب السريع الفورى ثم بعد ذلك يصفى وهو ساخن ثم يبرد ويدخل فى الثلاجة ليحفظ لحين الطلب فهو يستعمل فى اللحوم المشوية والمقلية فقط.

*****

ثانياً: أنواع الشوربة وطرق طهيها

١ ـ شوربة هانيردى.
٢ ـ شوربة هوتون.
٣ ـ شوربة ليدو نيره.
٤ ـ شوربة شيكان.
٥ ـ شوربة سمواديه.
٦ ـ شوربة إتشادير.
٧ ـ شوربة سوداج.
٨ ـ شوربة ميسيد.
٩ ـ شوربة هادبير.
١٠ ـ شوربة جافيار.

*****

١ـ شوربة هانيردى

المقادير:

٢٠٠ جرام أرز + ٢ كوب عـصير طماطم + شوربة لحـمة ٢ لتر + ٥٠ جرام زبدة + ١٠٠ جرام دقيق + ملعقة ملح طعام+ ١٥٠ جرام أرز.

الطريقة:

تحضـر إناء توضع به الزبدة والدقيق ويرفع على النار ثـم يقلب حتى يصفر لونه ثم أضف إليه البيون مع مراعاة التقليب السريع بمضرب سلك ثم أضف الملح وعصيـر الطماطم ويترك لمدة ١٥ دقيـقة على النار ثم بعد ذلك أحضر الأرز ويغـسل ويسلق وبعد سلقة جيداً يصـفى وعند التقديم تحضـر طبق وضع فيه هذه الشـوربة مع إضافة الأرز عليـه ثم يقدم طبق شوربة ساخن لك ولأسرتك.

*****

٢ـ شوربة هوتون

المقادير:

نصف كيلو حليب بـقرى + ٢٥٠ جرام سبـانخ + ٣ ملاعق زبدة +

١٠٠ جرام دقيق + ملح طعام + شوربة دجاج ٢ لتر

الطريقة:

تحضـر إناء وبه ماء ويرفع على النار وتضع به السبـانخ بعد غسـيلها وفرمـها ثم تسلـق جيـداً ثم بعد ذلك أحـضر إناء أخـر وضع به الزبده والدقيق ويرفع على النار ثم تقلب الدقـيق مع الزبدة بمضرب سلك حتى يحمـر لونه جيـداً ثم أضف إليـه الحليب مع التقليب السـريع ثم أضف الشوربة والملح مع مراعاة التقليب ثم بعد ذلك أضف السبانخ بعد سلقها إلى هذه الشوربة ثم ترفع من على النار وتحضـر أطباق ثم تقدم لك طبق شوربة ساخن لك ولأسرتك.

*****

٣- شوربة ليدونيره

المقادير:

نصف كيلو فاصوليا خضراء + ٢ حبة جزر + كسبرة خضراء مفرومة + شوربة لحمة ٢ لتر + ملح طعام ملعقة + ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به الشـوربة وأضف إليه الكسبرة الخضـراء المفرومة ثم يرفع على النار مع إضافـة الملح ثم بعد ذلك أحضـر الفاصوليـا وتغسل وتنظف وتقطع ثم الجزر أيضا يقشر ويبشـر جيداً ثم تضفهم إلى الشوربة ويغطى الإناء ويترك حـتى يتم نضجهم ثم بعـد ذلك يرفع من على النار ويبرد ثم يضرب فـى خلاط ثم يصفى جيداً بمصـفاة سلك ثم يوضع فى إناء نظيف ثم يرفع على النار مـرة ثانية ويتـرك حتى يغلى مـرة ثانية ثم يرفع من على النار وتحضر طبق ويغرف فيه الشوربة وعند التقديم يضاف ملعقة كريمة لبانى على الوجه ثم يقدم لك ولأسرتك.

٤- شوربة شيكان

المقادير:

نصف دجاجة مخلية من العظام + كرفس مفروم + كسبرة خضراء مفرومة + ١٠٠ جرام نشا + حبهان ملعقة مطحونة + ملح طعام ملعقة + ٣ لتر شوربة لحمة.

الطريقة:

تحضر إناء ويوضع فيه ٣ لتر شوربة اللحمة ويرفع على النار وعندما يغلى أضف إليه الكرفس المفروم والكزبرة الخضراء المفرومة والحبهان والملح ثم بعد ذلك أحضر نصف الدجاجة وتغسل جيداً وتخلى من العظام ثم تقوم بفرمها على الماكينة ثم توضع فى الإناء الموجود على النار ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك نحضر النشا ويذاب فى كوب ماء بارد ثم يضاف إلى الشوربة مع مراعاة التقليب السريع ثم يرفع من على النار ويقدم طبق شوربة ساخن لك ولأسرتك.

*****

٥- شوربة سمواديه

المقادير:

١٠٠ جرام كارى هندى + ٣ حبات طماطم + مكرونة لسان عصفور ربع كيلو + ٢٠٠ جرام زبدة + ورق لورة + ملح طعام ملعقة + ٣ حبات بطاطس فقط + ٣ لتر شوربة لحمة + ملعقة عصير ليمون.

الطريقة:

تحضر إناء وتوضع به الشوربة ثم يرفع على النار مع إضافة الكارى الهندى ثم تعصر الطماطم وتصفى ثم يضاف إلى الشوربة مع الملح وورق اللورة ثم تحضر البطاطس وتقشر وتقطع قطع صغيرة جداً ثم يضاف إلى

الشوربة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتحمر فيها لسان العصفور ثم يضاف إلى الشوربة ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع من على النار وتقوم بإحضار أطباق وتقوم بتقديمه مع إضافة عصير الليمونة فهذا يكون طبق شوربة لك ولأسرتك يشرب فى الغداء والعشاء.

*****

٦ـ شوربة إتشادير

المقادير:

نصف كيلو جمبرى + حبهان مطحون + ملح طعام ملعقة + كرفس مفروم+ربع ملعقة كمون +٣لتر ماء +٥ملاعق كريمة لبانى+بصلة واحدة.

الطريقة:

تحضر الجمبرى ويغسل وينظف جيداً ثم يفتح من الظهر لكى تنزع منه النخاع الرملى ثم تحضر إناء وتضع فيه ٣ لتر ماء ويرفع على النار وأضف إليه الملح والكمون وكرفس والجمبرى وتقشر البصلة وتفرم وتضاف إليهم ثم يترك على النار حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك ترفع الجمبرى من الشوربة ويقشر ثم يقطع قطع صغيرة جداً ثم تقوم بتصفية الشوربة وتوضع فى إناء أخر ثم أضف إليه الجمبرى المقطع مع الحبهان ويترك على النار حتى يتم غليانه ثم يرفع من على النار ويقدم طبق شوربة مع إضافة ملعقة كريمة لبانى على الوجه ثم يقدم طبق شوربة لك ولأسرتك.

*****

٧ـ شوربة سوداج

المقادير:

نصف كيلو بسلة خضراء + نصف كيلو طماطم + نصف كيلو لحمة بتلو + ملح طعام ملعقة + فلفل إسود ناعم ربع ملعقة + كسبرة خضراء مفرومة + ملعقة زبدة واحدة + ٣ لتر شوربة لحمة من العظام.

الطريقة:

تحضر إناء وتضع فيه٣ لتر شوربة مع الملح والفلفل الإسود والطماطم والبسلة الخضراء ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك تحضر اللحمة البتلو وتقطع قطع صغيرة جداً ثم تحضر طاسة وتوضع فيها الزبدة وترفع على النار وتضع بها اللحمة البتلو المقطعة كاريهات وتحمر ثم ترفع من على النار ثم بعد ذلك تقوم بضرب الشوربة فى الخلاط ثم تصفى جيداً ثم ترفع على النار مرة ثانية مع إضافة اللحمة المقلية فى الزبدة وتترك حتى تغلى ثم ترفع من على النار وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك فى فترة الغداء والعشاء.

*****

٨- شوربة ميسيد

المقادير:

١ كيلو كوسة + كرفس مفروم + حبهان + ملح + ملعقة زبدة + ٣ لتر بيون + شوربة لحمة + ربع كريمة لبانى + أرز ربع كيلو.

الطريقة:

تحضر الكوسة وتقشر وتقطع كريهات ثم تحضر إناء وتوضع به ٣ لتر شوربة اللحمة مع إضافة الكوسة المقطعة مع الكرفس المفروم ثم ملعقة الزبدة والملح ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم يرفع من على النار ويبرد ثم يضرب فى الخلاط ويصفى بمصفاة سلك ثم يوضع فى إناء آخر ثم تقوم بغسل الأرز جيداً ويضاف إليه ثم يرفع على النار ويترك لمدة ربع ساعة ثم يرفع من على النار ثم تقوم بغرفه فى أطباق مع مراعاة وضع ملعقة كريمة لبانى على وجه الطبق ثم يقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

٩- شوربة هادبير

المقادير:

١كيلو قلب كرنب أبيض+شوربة لحمة ضانى٣ لتر + حبهان + ملعقة

قرفة مطحونة + جزر٢ حبة+ ملح طعام ملعقة + كريمة لبانى ٢٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر الكرنب الأبيض ويفرم ناعم بالسكينة ثم تحضر إناء وبه ٣ لتر شوربة اللحمة الضانى ثم يرفع على النار مع إضافة الكرنب المفروم مع الملح والحبهان والقرفة ثم تحضر الجزر ويقشر ويغسل ويبشر بالمبشرة ثم يترك الجميع على النار حتى يتم نضجهم جيداً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويبرد ثم يضرب فى الخلاط ويصفى ثم يوضع فى إناء أخر ثم يرفع على النار مرة ثانية لمدة عشرة دقائق على الأقل ثم يرفع من على النار ويقدم طبق الشوربة وهو ساخن مع وضع ملعقة الكريمة على الوجه ثم يقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

١٠ـ شوربة جافيار

المقادير:

نصف كيلو عدس + حبة جزر واحدة + ١٠ فصوص ثوم + حبة طماطم واحدة + حبة بطاطس واحدة + ملح طعام ٢ ملعقة + ٣ لتر بيون لحمة كندوز + حبة بصلة + كمون ملعقة + ٣ ملاعق زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر إناء وبه الزبدة ويرفع على النار وأضف إليه العدس بعد غسيله جيداً ويقلب مع الزبدة مع إضافة الثوم المفروم وحبة الطماطم وحبة البطاطس بعد تقشيرها وبشرها ثم تغسل الجزرة وتقشر وتبشر وتضاف إليهم وتقشر أيضا حبة البصل وتقطع وتضاف إليهم ثم بعد ذلك أضف شوربة اللحمة إليهم مع الملح والكمون والزبدة ويترك الجميع على النار حتى يتم نضجهم ثم بعد النضج يرفع من على النار ويبرد ثم يضرب فى الخلاط ويصفى بمصفاه سلك ثم يوضع فى إناء أخر ويرفع على النار حتى يتم غليانه ثم تحضر أطباق وتقوم بتقديمه وهو ساخن لك ولأسرتك فهذا الطبق يكون أجمل وقت يقدم فيه فترة الشتاء.

أهم أنواع البطاطس وطرق تقديمها

أنواع البطاطس:

١ـ بطاطس لانيه
٢ـ بطاطس أغادوه.
٣ـ بطاطس هيناى
٤ـ بطاطس مافون.
٥ـ بطاطس نيوديه
٦ـ بطاطس هيردون.
٧ـ بطاطس لانوف
٨ـ بطاطس يوتيرة.
٩ـ بطاطس جردون
١٠ـ بطاطس مارجيه.

*****

١ـ بطاطس لانيه

المقادير:ـ

٢كـيلو بطاطس +٣٠ جـرام زبدة +١٠ فصـوص ثوم+ ملح طعـام ملعقة + كزبرة مفرومة.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقشر وتغسل وتقطع مكعبات كبيرة ثم تقوم بسلقها جيداً ثم تحـضر صنية كبيرة وتدهن بالزبـدة ثم تضع بها البطاطس والثوم والملح وتقوم بعـد ذلك بوضعها داخـل الفرن ثم بعد ذلك تخرجـها من الفرن وتقـدم فى أطباق ويرش عليـه الكزيرة الخضـراء المفرومـة ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٢ـ بطاطس أغادوه

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ جزر مبشور عدد ٢ + ملح +كمون+ ليمون عصير+

٢٠٠ جرام زبدة + ربع كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع مثل عيدان الكبريت ثم تقوم بسلقها نصف سوى ثم تصفى جيداً ثم بعد ذلك تحضر صنية وتوضع بها الزبدة مع البطاطس ويرش عليها الملح والكمون وعصير الليمون ثم تغطى بالكريمة اللبانى ثم توضع عليها الجزر المبشور ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن بعد ذلك وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٣ـ بطاطس هيناى

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ زبدة+ ملح+كمون+ كريم بشاميل+ بقدونس مفرى.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقشر وتبشر بالمبشرة ثم تقوم بسلقها ثم بعد ذلك تفرم بالملعقة وتحضر صنية صغيرة وتدهن بالزبدة ثم تضع بها البطاطس المهروسة وهى مخلوطة بالملح والكمون ثم توضع عليها البشاميل ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرجوها من الفرن وتقوم بتقديمها وهى ساخنة مع رش البقدونس المفرى على وجه الطبق.

*****

٣ـ بطاطس هيناى

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ربع كيلو لحمة مفرومة +حبة طماطم واحدة + بقدونس مفروم+ زبدة ٣ملاعق+ ملح طعام+ كمون+ ثوم مفروم+ بشاميل.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقشر وتقطع كاريهات ثم تسلق جيداً ثم تقطع حبة الطماطم كـاريهات ثم تحـضر صنيـة وتدهن بالزبدة من جمـيع الجوانب وتضع بهـا البطاطس ثم تملح بـالملح والكمـون وأضف عليـها اللحـمـة المفرومة بعد تسويتها ثم تضع الثـوم المفرى عليها ثم تغطى بالباشميل ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها على الفور من الفرن بعـد نضجها وتقطع وتقدم فى أطباق وتجـمل بالبقدونس المفرى على الوجه ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك.

*****

٤ـ بطاطس مافون

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ربع كيلو جبنة رومى + زيت قلى+ كـمون+ عصير ليمون+ ملح طعام+ بقدونس مفروم+ ١٠٠ جرام زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها ثم تقدم على تقطيعها حلقات وتقوم بقليهـا ثم بعد ذلك تحضر صنية وتـدهن بالزبدة وتضع بها البطاطس مع الملح والكمـون وعصيـر الليمون ثـم بعد ذلك توضع على الوجـه الجبنة الرومى المبشـور ثم تقوم بوضعها داخـل الفرن وتترك حتى يتم نضـجها جيداً ثـم بعد ذلك تخرجهـا من الفرن فوراً وتقوم بتـقطيعها مـثلثات ثم تقدم على أطباق مجملة بالبقدونس ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك.

*****

٥ـ بطاطس نيوديه

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ نصفك باذنجان رومى+ ربعك جبنة موزاريلا+ ملح+

كمون+ فلفل رومى أخضر ٣ قرون+ زبدة ٣ ملاعق+ فنجان زيت قلى.

الطريقة:ـ

تحضـر البطاطس وتقوم بتقشـيرها ثم تغسل وتقطع صـوابع ثم تقوم بقليها فى الزيت ثم تقوم بتقشـير الباذنجان ويقطع صوابع ويقلى أيضا فى الزيت مع الفلفل الرومى ثم تحضر صنـية وتدهن بالزبدة وتتبل البطاطس والباذنجـان والفلفل بالملح والكمـون ثم يرص فى الصنيـة ثم تقوم ببـشر الجبنة الموزاريلا وترش عـلى وجه الصنية ثم تقـوم بوضعهـا داخل الفرن وتتركـها حتى يتم نضـجها ثم بعد ذلك تخـرجها من الفـرن على الفور وتقوم بتـقطيعها مـربعات ثم تحضـر أطباق وترص ثم تقوم بتقـديمها لك ولأسرتك.

*****

٦ـ بطاطس هيردون

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ٣حبات جزر+ ثمن كيلو كريمة لبانى+ ملح+ كمون + عصير طماطم كوب+ زبدة ٢ ملعقة.

الطريقة:ـ

تحضـر البطاطس وتقشـر وتقطع كاريهـات صغيـرة ثم تحضـر الجزر ويقشر ويقطع كـاريهات صغيرة ثم تقوم بـسلق البطاطس والجزر ثم تقوم بتصـفيتهـم من الماء ثم تتبلهم جيـداً مع الملح والكمون ثم تحضـر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة وتوضع فيها البطاطس والجزر ثم تضيف إليهم كوب عصـير الطماطم ثم بعـد ذلك تضع الكريمة اللبانى على الوجـه ثم تقوم بوضعها داخل الفـرن ثم تترك حتى يتم تسويتها جيـداً وبعد نصف ساعة تخرجها من الفرن وتقوم بتقطيـعها ثم تحضر أطباق ونقطع ثم تقدم على هذه الأطباق لك ولأسرتك.

٧ـ بطاطس لانون

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ٥بيضات+ بقدونس مفروم+ ٣ملاعق زبده+ ثوم مفروم+ ملح وكمون.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها ثم تغسل وتقطع حلقات ثم توضع فى إناء ويرفع على النار وتترك حتى يتم سلقها وعندما تسلق جيداً تصفى من الماء وتقوم بهرسها جيداً حتى تكون ناعمة ثم تبلها بالملح والكمون والبقدونس المفروم والثوم المفروم ثم تحضر صنية وتدهنها بالزبدة جيداً من جميع الجوانب ثم تضع بها البطاطس المهروسة وتقوم بفقش البيض ويوضع على وجه الصنية ثم تقوم بعد ذلك بوضعها داخل الفرن وتترك لمدة ربع ساعة على الأقل فى نار هادئة حتى يتم تحميرها من الوجه ثم نخرجها من الفرن بعد ذلك وتقطع وهى ساخنة وتقدم فى أطباق لك ولأسرتك.

*****

٨ـ بطاطس سوتيرة

المقادير:ـ

١ كيلو بطاطس+ جبنة إيدام ربع كيلو + كسبرة خضراء مفرومة+ ملح + كمون+ ٥ فصوص ثوم مفرومة + نصف كيلو فلفل رومى+ ٣ملاعق زبدة + زيت قلى.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقشر جيداً ثم تقطع مكعبات كبيرة وتقلى فى الزيت مع الفلفل الرومى ثم تنزع البذر من الفلفل الرومى المقلى ثم

تحضـر صنية وتدهن بالزبدة من جمـيع الجهات ثم تقوم بـتتبيلهـا بالثوم والملح والكمون ثـم توضع فى الصنية ثم تحضـر الجبنة الإيدام وتبـشرها بالمبشرة ثم تقوم برشها على وجـه الصنية وبعد ذلك تدخلها بالفرن على الفور وتتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن على الفور وتقطع وتقدم فى أطباق ويرش عليها عند الـتقديم الكسبرة الخضراء المفرومة ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

٩ـ بطاطس جردون

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ربعك لحمة مفرومة+ ٢ حبة بصلة+٢ حبة طماطم+ ثوم مفروم+ ملح+ كمون+ جبنة رومى ربع كيلو+ ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقـوم بتقشيرها جيـداً ثم تغسل وتقطع حلقات ثم تقوم بسلقها ثم بعد ذلك تحضر البـصلة وتقشر وتقطع كاريهات ثم تحضر الطماطـم وتغسل وتقطع كـاريهات ثم تحضـر طاسة وتوضع بهـا الزبدة وترفع على النار وتحـمر فـيها البـصل والثوم ثم بعـد ذلك تضع عليـها الطماطم وتتـبل بالملح والكمون ثم تحضر صنيـة وتضع بها الزبدة وترص البطاطس ويرش عليها البصل والثوم والطماطم ثم توضع اللحمة المفرومة أولاً وتكون مـستوية جـيداً ثم توضع الجـبنة الرومى وبعد ذلك تدخـلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع ثم تقدم فى أطباق لك ولأسرتك.

*****

١٠ـ بطاطس مارجيه

المقادير:ـ

١كيلو بطاطس+ ١٥٠جـرام عيش غراب+ ٣ ملاعق زبدة+ كـمون+ ملح+ كرفس مفروم+ بقدونس مفروم+ كريم بشاميل

الطريقة:ـ

تحضر البطاطس وتقـوم بتقشيرها جـيداً ثم تقطع مكعبات كـبيرة ثم تقوم بسـلقها ثم بعـد ذلك تحضـر صنية وتدهن بالزبدة وتتـبل البطاطس بالملح والكمون ويضاف إليهـا الكرفس المفروم وتوضع فى الصنية ثم بعد ذلك توضع عيش الغراب فـوق البطاطس بعد التحمـير ثم يضاف الكريم بشاميل ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع وتقدم فى أطباق ويرش عليهـا بقدونس مفروم ثم تقوم بتقديمها على السفرة لك ولأسرتك.

*****

رابعاً: البيض وطرق تقديمه فى المطبخ المكسيكى

١- بيض ماريان
٢- بيض كافيان.
٣- بيض شيكانير
٤- بيض سلمونيادير.
٥- بيض ديجافيره
٦- بيض إسبانيولين.
٧- بيض أمانجير
٨- بيض إكباسيرة.
٩- بيض دى مارى
١٠- بيض ساقان.

*****

١- بيض ماريان

المقادير:-

٣ بيضات+ جبنة رومى ١٠٠ جرام+ زبدة ملعقة+ كمون+ بقدونس مفروم.

الطريقة:-

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتقطع الجبنة الرومى مربعات صغير ثم توضع فى الطاسة مع البقدونس المفروم والكمون ثم تفقش البيض وتقلبه جيداً ثم بعد ذلك تحضر طبق وتوضع هذا البيض عليه ثم يقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

٢- بيض كافيان

المقادير:-

عدد ٣ بيضات+ ٥ فصوص ثوم مفروم+ جبنة موزاريلا ١٠٠جرام+ زبدة ١ملعقة+ ملح طعام+ كسبرة خضراء مفرومة.

الطريقة:ـ

تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها الثوم المفرى ثم تضع الجبنة الموزاريلا وتقلب جيداً ثم أضف الكسبرة الخضراء إليهم ثم أحضر البيض ويفقش ويضاف إليهم وتقلبه مع الملح المناسب ثم تحضر طبق وتوضع البيض عليه ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٣ـ بيض شيكانير

المقادير:ـ

عدد ٣بيضات+ ربع دجاجة مسلوقة ومخلية من العظام+ ٥فصوص ثوم+ عيش غراب+ ملح+ كمون+ ٢ملعقة زبدة

الطريقة:ـ

تحضر الدجاج ويقطع قطع صغيرة جداً ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها الثوم المفروم حتى يحمر لونه ثم أضف الدجاج المفروم ويقلب ثم أضف عيش الغراب بعد تقطيعه مع الملح والكمون ثم بعد ذلك أفقش البيض وضيفه إليهم ثم قلبه جيداً ثم تحضر طبق ويوضع عليه ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٤ـ بيض سلمونيادير

المقادير:ـ

٤ بيضة مسلوقة+ ٣ قطع سلمون+ ملعقة زبدة + ٣٠جرام عيش غراب+ قرن فلفل+ ٢ملعقة زبدة+ ملح طعام ناعم.

الطريقة:ـ

تحضر طاسة وضع فيها الزبدة ثم ترفع على النار وأضف إليها عيش

الغراب ويشوح جيداً ثم افرم البيض المسلوق ويضاف إليهم ثم قطع السلمون ويضاف أيضاً إليهم والفلفل الرومى يقطع ويضاف إليهم مع الملح وقلب جيداً ثم بعد ذلك أحضر طبق وضع عليه هذا البيض ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٥ـ بيض ديجافيره

المقادير:ـ

٤ بيضة+ ١٥٠ جرام كبدة+ ملح+ كمون+ فلفل أخضر+ عصير ليمونة واحدة+ ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر الكبدة وتقطع قطع صغيرة ثم تقطع الفلفل الأخضر ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار وأضف إليها الكبدة والفلفل وتترك مع التقليب حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تملح بالملح والكمون وعصير الليمون ثم أضف البيض إليهم مع مراعاة التقليب ثم تحضر طبق وضعهم عليه ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٦ـ بيض إسبانيولين

المقادير:ـ

عدد ٣ بيضات+ حبة جزرة واحدة+ قرن فلفل أخضر+ زبدة عدد ٢ملعقة+ بقدونس مفروم+ ملح طعام ناعم.

الطريقة:ـ

تحضر الجزر ويقشر ثم يقطع كريهات صغيرة ثم يسلق جيداً ثم يفرم ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتضع فيها الزبدة وأضف إليها الجزرة المفرومة

وتشوح مع الفلفل الأخضر المفروم والبقدونس المفروم ثم يملح مع إضافة البيض إليهم ثم يقلب جيداً ثم تحضر طبق ويوضع عليهم ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٧ـ بيض أمانجير

المقادير:ـ

٤ بيضة+ ١٠٠جرام بسطرمة+ بصلة واحدة+ ٢ملعقة زبدة+ قرن فلفل أخضر

الطريقة:ـ

تحضر البسطرمة وتقطع قطع صغيرة ثم تقشر البصلة ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وتضيف إليها البسطرمة والبصلة والفلفل الأخضر ثم بعد ذلك قلب جيداً ثم أضف البيض إليهم ويقلب معهم ثم بعد ذلك أحضر طبق وتقوم بوضع البيض عليه ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٨ـ بيض إكباسيرة

المقادير:ـ

٣ بيضة مسلوقة+ بصلة واحدة+ ملح طعام ناعم+ فلفل إسود+ ١٠٠ جرام لحمة بتلو+ ٥فصوص ثوم مفروم+ ٢ملعقة زبدة+ كمون.

الطريقة:ـ

تحضر البصلة وتقشر وتقطع كريهات ثم تحضر اللحمة البتلو وتقطع كريهات ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وأضف إليها البصلة المفرومة مع اللحمة البتلو وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أضف الثوم المفروم مع الملح والكمون والفلفل الإسود ويقلب ثم بعد

ذلك أضف البـيض إليهم ويقلب مـع اللحمـة والبصلة ثم بعـد نضجـة أحضر طبق وضع عليه البيض ثم يقدم لك ولأسرتك فى الغذاء أو العشاء.

*****

٩ـ بيض دى مارى

المقادير:ـ

٤ بيضة+٢ملعقة قشطة+ملعقة زبدة+ ملح+ كمون+ بقدونس مفروم.

الطريقة:ـ

تحضر طاسة وضع بها الـزبدة وترفع على النار ثم أضف إليها البيض والبقدونس والملح والكمون ثم يقلب جيداً ثم بعد ذلك تحضر طبق وضع عليه البيض وعند التقديم أضف إليه القشطة ثم يقدم لك ولأسرتك وهو ساخن.

*****

١٠ـ بيض ساقان

المقادير:ـ

٣بيضة+ حـبة كوسة+ حـبة باذنجان+ ٢ملعقة زبـدة+ ملح+ كمون+ كسبرة خضراء مفرومة+ ملعقة كريمة لبانى+ فصين ثوم مفروم

الطريقة:ـ

تحضـر حبة الكوسـة وتقشر وتقطع كـريهات وتقلى فى الزيت ثم تقـشر البـاذنجان ويقطع قطع صـغيـرة ويقلى فى الزيت ثم بعد ذلـك تحضر طـاسة وتوضع بهـا الزبدة وترفع على النار وأضف إليـها الـثوم المفـروم والكسبـرة الخضـراء المفرومة ثم بعـد ذلك أضف الكوسة مع البـاذنجان المقلى ثم أضف إليهم البـيض والملح والكمون ثم بعـد ذلك يقلب الجميع مع الأخـر ثم بعد ذلك تحضر طبق وضع فيه هذا البيض مع إضافة الكريمة اللبانى عند التقديم.

خامساً: طرق طهى الأرز وكيف يقدم

١ـ أرز جيرماى

المقادير:ـ

١كيلو أزر+ نصف كيلو لحمة بتلو+ ٢ حبة كوسة+ ملح طعام ناعم+ ٢لتر شوربة لحمة+ ٣ملاعق زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل جيداً أكثر من مرة بعد ذلك أحضر الكوسة وتقشر وتقطع كاريهات وتقلى فى الزيت ثم تحضر اللحمة البتلو وتقطع قطع صغيرة ثم تحمر فى الزبدة ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع فيه الزبدة ويرفع على النار وأضف إليه الأرز ثم يقلب جيداً حتى يتحمص جيداً ثم أضف الملح والشوربة ثم يغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم يقدم بعد النضج لك ولأسرتك.

*****

٢ـ أرز لانية

المقادير:ـ

١كيلو أرز+ شوربة دجاج ٢لتر+ دجاجة واحدة+ ٣ملاعق زبدة+ حبة باذنجان عدد ٢+ ملعقة كبيرة ملح طعام.

الطريقة:ـ

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل جيداً ثلاث مرات ثم تحضر اللحمة الخاصة بالدجاج وتكون مخلية من العظام تقوم بغسلها وتقطع كاريهات ثم تقلى فى الزبدة جيداً حتى يحمر لونها ثم تحضر الباذنجان ويقشر ويقطع كاريهات ثم يقلى فى الزيت ثم بعد ذلك تحضر إناء وتضع

به الزبدة ويرفع على النار ثم أضف إليه الأرز ويقلب مع الزبدة ثم أضف إليـه الملح مع الدجـاج المقلى فى الزبدة والبـاذنجان ثم بعـد ذلك أضف الشوربة ٢لتر ثم يغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع من على النار وتقوم بتقديمه لك ولأسرتك فى أى وجبة.

*****

٣ـ أرز إسباكير

المقادير:ـ

١كيلو أرز+ ربعك مكرونة إسـباجتى+ بصلة واحدة+ حـبة طماطم+ فصين ثوم مفرى+ ملح طعام+ شوربة لحمة+ ٣ملاعق زبدة

الطريقة:ـ

تحضـر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل ثلاث مـرات ويصفى من الماء ثم تحـضر إناء وتضع به الزبدة ويرفـع على النار مع إضافـة المكرونة الإسباجتى وتكون مكسرة مثل عيدان الكبريت ثم بعد ذلك عندما يحمر لونه أضف إليها البصلة المفرومة مع حبة الطماطم وفصين الثوم المفرى ثم يقلب مع البعض ثم بعد ذلك أضف الملح والأرز وقلبهم جيداً ثم أضف الشوربة ٢لتر وتقوم بتغطية الإناء جـيداً ويترك على النار حتى يتم نضجه جيـداً ثم يرفع من على النار وتحـضر أطبـاق ويقدم لك ولأسـرتك طبق لذيذ.

*****

٤ـ أرز شادير

المقادير:ـ

١كيلو أرز+ ربع كيلو جبنة رومى+ زبدة ٣ملاعق+ بقدونس مفروم+ حبة طماطم واحدة+ ملح طعام+ ٢لتر شوربة لحمة.

الطريقة:ـ

تحضر الأرز وينقى من الشرائب ويغسل جيداً أكثر من مرة لكى يكون نظيف ثم بعد ذلك تقطع الطماطم كريهات ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار مع إضافة الأرز ثم يقلب من حين لآخر حتى يكون لونه أشجر ثم بعد ذلك تحضر الطماطم وأضفها إلى الأرز مع الملح وقلب مرة أخرى ثم أضف الشوربة والبقدونس ثم بعد ذلك يغطى جيداً ويترك على النار لحين إتمام نضجه ثم يرفع من على النار بعد النضج وهو ساخن أضف إليه الجبنة الرومى المبشورة وقلبه ثم يعطى ويترك لمدة ربعساعة من غير نار ثم ترفع الغطاء وتقوم بغرف الأطباق لك ولأسرتك.

*****

٥ـ أرز نيوان

المقادير:ـ

١كيلو أرز+ ربعك بسطرمة+ ٢ملعقة زبدة+ ملح طعام+ بسلة خضراء ١٥٠جرام+ واحد لتر شوربة دجاج.

الطريقة:ـ

نحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم تقوم بغسله جيداً أكثر من مرة للتأكد من نظافته ثم نحضر البسطومة وتقطع قطع صغيرة ثم تحضر البسلة وتسلق جيداً ثم بعد ذلك نحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار وأضف إليه الأرز ويقلب حتى يصفر لون الأرز ثم أضف إليه البسطرمة والبسلة ثم يقلب الجميع مع بعضهم ثم أضف الملح والبيون أى الشوربة ثم يغطى ويترك على النار حتى إتمام نضجه جيداً ثم يرفع من على النار ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك مع صنف من اللحوم أو الطيور.

*****

سادسا: طريقة عمل عجينة البيتزا

المقادير:ـ

كوب دقيق+ ١بيضة+ ملعقة زيت زيتون+ ملعقة سكر+ ملعقة ملح+ ملعقة صغيرة بيكينج بودر+كوب شاى ماء

الطريقة:ـ

تحـضر إناء وضع فـيه الـدقيق وأضف إليـه البـيضـة والسكر والملح والبيكنج بودر وكوب الماء ثم تقوم بعجيـنهم جيداً حتى تكون سميكة ثم أضف الزيت إليـهـا ويخلط مع العـجينـة ثم تحفظ فى الثـلاجـة لوقت الطلب.

*****

سابعًا: المعجنات وطرق تقديمها

١ـ بيتزا ماديه	٢ـ بيتزا جاركيه.
٣ـ بيتزا هيرنيه	٤ـ بيتزا جولانيه.
٥ـ بيتزا سوداجيه	٦ـ بيتزا ريسى.

*****

١ـ بيتزا مادية

المقادير:ـ

عجينة بيتزا ٢٠٠جرام+ ٥٠ جرام لحمة مفرومة+ حبة طماطم كنكاسية أى صلصة+ ملعقة زبدة+ بصلة واحدة+ جبنة موزاريلا

الطريقة:-

تحضر طاسة وضع فيها الزبدة وترفع على النار وأضف إليه اللحمة المفرومة مع البصلة المفرومة وتشوح جيداً ثم بعد ذلك أحضر العجينة وقوم بفردها جيداً ثم تحضر صنية وضع بها العجينة ثم تدهن العجينة بصلصة الطماطم ثم أضف إلى العجينة اللحمة المفرومة والبصل ثم بعد ذلك ضع على الوجة الجبنة الموزاريلا ثم أدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

٢ـ بيتزا جاركيه

المقادير:ـ

عجينة بيتزا ١٥٠جرام+ صلصة طماطم+ جبنة موزاريلا ١٠٠جرام+ عيش غراب ٥٠ جرام+ ٢قرن فلفل مقلى.

الطريقة:ـ

تحضر العجينة وتفرد جيداً، وتدهن بصلصة الطماطم ثم توضع فى

صنية ويوضع عليها الماشـروم أى عيش الغراب ثم الفلفل المقلى ثم الجبنة الموزاريلا على الوجة ثـم بعد ذلك تقوم بوضـعها داخل الفـرن ثم تترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تقدمه لك ولأسرتك.

*****

٣ـ بيتزا هيرنيه

المقادير:ـ

٢٠٠جرام عجينة بيتزا+ ١٥٠جـرام كبده+ ملعقة زبدة+ ملح طعام+ جبنة موزاريلا ١٠٠ جرام+ صلصة طماطم ملعقة.

الطريقة:ـ

تحضر العـجينة وتفرد جيداً ثم توضع فى صنيـة وتدهن بالصلصة ثم تحضر الكبدة وتحمر جيداً ثم توضع في العجينة ثم بعد ذلك تغطى بالجبنة الموزاريلا ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتقدم لك ولأسرتك.

*****

٤ـ بيتزا جولانيه

المقادير:ـ

١٥٠جرام عـجينة بيـتزا+ ٣مـلاعق صلصة طمـاطم+ حبة طـماطم مقطعة حلقـات+ زيتون إسود مخلى+ قرن فلفل أخضـر مقطع حلقات+ بصلة مقطعة حلقات+جبنة موزاريلا ١٥٠جرام+ عيش غراب ٥٠ جرام.

الطريقة:ـ

نحضر العجينة وتفرد جيداً ثم توضع فى صنية ثم تدهن بالصلصة ثم توضع بداخلها الجـبنة الموزاريلا ثم يرص على الجبنة طرنشـات الطماطم وطرنشـات البصل وطرنشـات الفلفل الأخضـر والزيتون الإسـود وعيش

الغراب ثم بعد ذلك تقوم بوضعها فى الـفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقدم على الفور لك ولأسرتك.

*****

٥ـ بيتزا سوداجيه

المقادير:ـ

١٥٠جرام عـجينة بيتزا+ ١٥٠جـرام سمك مخلى مـسلوق+ زيتون أخضر مخلى+ صلصة طماطم+ جبنة موزاريلا

الطريقة:ـ

تحضر العـجينة وتقوم بفردها وتوضع فى صنيـة وتدهن بالصلصة ثم أضف إليها الجبنة الموزاريلا عى الوجه ثم أضف السمك المسلوك والزيتون المخلى ثم تدخلها بالفرن وتتـرك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلـك تخرجها من الفرن ثم تقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

٦ـ بيتزا ريسى

المقادير:ـ

٢٠٠ جرام عجينة+ جبنة موزاريـلا ١٠٠جرام + ربع دجاجة مخلية مسلوقـة+ حبة طماطم طرنشـات+ زيتون إسود مخلى+ صلصـة طماطم ٢ملعقة.

الطريقة:ـ

تحضـر العجـينة وتقـوم بفردها جـيداً ثم توضع فى الصنيـة وتدهن بالصلصة ثم أضف إليـها ربع الدجاجـة المخلية وتكون مقطعـة ثم الجنبة الموزاريلا ثم أضف بعد ذلك طرنشات الطمـاطم والزيتون الإسود المخلى يكون على وجه الجبنة ثم تقوم بوضعها داخل الفرن حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقدمها لك ولأسرتك.

ثامنًا: طرق طهى الدجاج

١ـ دجاج إبوانير
٢ـ دجاج فورجيه.
٣ـ دجاج إكباديه
٤ـ دجاج سوتير.
٥ـ دجاج جيراف
٦ـ دجاج ميناتى.
٧ـ دجاج سادير
٨- دجاج جارسير.

*****

١ـ دجاج إبوانير

المقادير:ـ

واحد دجاجة+ خضار مكون من كـرات أخضر+ بقدونس+ كرفس+ نصف كيلو طماطم+ ثوم مفرى+ ملح+ فلفل إسود+ زبدة ٤ملاعق.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاج وينظف ويخلى من العظام ثم تقـوم بفرمه على الماكينة بالبقدونس والكرات والكرفس والثوم ثم بعد ذلك تقوم بخلطهم جيداً ثم يتبـل بالملح والفلفل الإسود ثم بعـد ذلك تغسل الطمـاطم جيـداً وتقطع طرنشات ثم بعد ذلك تحضر طاسة ويوضـع بها الزبدة وتقوم برفعها على النار ثم تصبع لحـمة الدجاج وتقوم بوضعـها فى الزبدة وتقلب من حين لآخر حتى يتم نضجـها وعندما يحمر لونه تقدم بعد ذلك بتـحضير طبق ويفرش بالبـقدونس وطرنشات الطـماطم ثم يرص عليه صـوابع الدجاج المقلية فى الزبدة ثم يقدم ساخن لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الدجاج.

*****

٢ـ دجاج فورجيه

المقادير:ـ

عدد ١دجاجة+ ملح+ كمون+ فلفل إسود+ بصله واحدة + كزبرة خضراء+ نصف كيلو طماطم+ ٢ حبة بطاطس+ زبدة ٣ملاعق.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتنظف وتقطع على ٨ ثم تتبل بالملح والفلفل الإسود وتفرم الكزبرة الخضراء وتضاف إليها ثم تقشر البصلة وتقطع حلقات ثم تغسل الطماطم وتقطع حلقات ثم تقشر البطاطس وتقطع حلقات رفيعه ثم بعد ذلك تحضر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة جيداً ثم تضع بها الدجاج أولاً ثم البطاطس ثم البصل ثم الطماطم ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن على الفور وتقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٣ـ دجاج إكباديه

المقادير:ـ

عدد ١دجاجة+ نصف كيلو كبدة عجالى+ كزبرة خضراء+ بصلة واحدة+ ملح+ بهارات+ فلفل أخضر رومى+ ٣ملاعق زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتنظف وتغسل ثم تقوم بخليها من العظام ثم تقطع وتقوم بفرمها مع البصلة والكزبرة الخضراء ثم بعد الفرم تتبل بالملح والفلفل الإسود ثم بعد ذلك تحضر الكبدة وتقطع كريهات صغيرة ثم تغسل الفلفل الرومى ويقطع كاريهات صغيرة ثم تحضر طاسة وتضع بها ملعقة زبدة وترفع على النار وتشوح فيها الكبدة مع الفلفل ثم بعد ذلك

تحـضر صنيـة وتدهن بالزبدة ثم ضع نصف مـفـروم الدجاج ويفـرد فى الصنية ثم ضع الكبدة مع الفلفل المشـوح ثم ضع باقى مفروم الدجاج ثم بعد ذلك على الفور أدخلهـا فى الفرن وتترك حتى يتم نضجـها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتقطع مـثلثات ثم ترص فى أطباق وتقدم ساخنة لك ولأسرتك مع أطيب وأشهى أنواع الدجاج المكسيكى.

*****

٤ـ دجاج سوتيرة

المقادير:ـ

عدد ١دجاجـة+ كارى هندى+ بصلة+ ٢حبة طمـاطم+ ٢ قرن فلفل رومى+ ملح+ فلفل إسود+ ٣ملاعق زبدة

الطريقة:ـ

تحـضر الدجـاج وينظف جـيداً ثم تقـوم بخليـه من العظام ثم يقطع كريهات صغيرة مثل حبة الفول ثم بعد ذلك تقشرا البصلة وتفرم بالسكينة ناعمـة ثم بعد ذلك تقطع الطمـاطم ناعمة أيضـا بعد غسلهـا ثم الفلفل الرومى يقطع كريهات نـاعمة ثم بعد ذلك تحضـر طاسة وضع بها الزبدة وترفع على النار وأضف إليها أولاً الدجاج المقطع وتقلب حتى يحمر لونه ثم أضف البصلة المفرومة والفلفل الرومى المفروم ثم يقلب من حين لآخر ثم بعد ذلك أضف ٢ملعقة كارى هندى ويقلب معهم ثم أضف الطماطم والملح والفلفل الإسـود ويغطى لمدة عشـر دقائق على النار ثم بـعد ذلك يرفع من على النار وتحضر أطباق وتقوم بتقديمه لك ولأسرتك.

*****

٥ـ دجاج جيراف

المقادير:ـ

عدد ١ دجاجة+ ٤ بيضة+ شمر+ بقدونس+ ملح+ فلفل إسود+ ١٠ فصوص ثوم+ ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتقوم بخليها من العظام جيداً ثم تغسلها وتنظف ثم تقطع وتقوم بفرمها مع الشمر والبقدونس والثوم ثم يخلط جيداً ويعجن بالبيض والملح والفلفل الإسود ثم بعد ذلك تحضر صنية وتقوم بدهنها بالزبدة وضع فيها خلطة الدجاج ثم تدخلها بالفرن على الفور وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتحضر أطباق وتقطع مثلثات وتقدم على الأطباق مع الأرز أو المكرونة والسلطات فتكون وجبة دجاج شهية لك ولأسرتك مع أطيب المأكولات المكسيكية.

*****

دجاج ميناتى

المقادير:ـ

عدد ١ دجاجة+ ربعك طحينة+ فنجان خل+ ملح+ كمون+ بصلة واحدة+ بقدونس + ٢ ملعقة زبدة+ كوب ماء ساخن+ ثوم مفروم ٥ فصوص.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتخلى من العظام ثم تغسل جيداً وتنظف ثم بعد ذلك تقوم بفرمها على الماكينة مع إضافة البصلة والبقدونس ثم يخلط جيداً ثم يتبل بالملح والكمون ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد فيها عجينة الدجاج ثم تحضر إناء وتضع فيه الطحينة مع الخل والماء الدافىء

والكمون والثوم المفروم وتقوم باحضار مضرب سلك وتخفق فيه الطحينة حتى يذاب جيداً ثم بعد ذلك يضاف إلى الدجاج فى الصنية ثم تقوم بوضعها داخل الفرن على الفور وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن على الفور وتحضر أطباق وتقطع ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٧ـ دجاج سادير

المقادير:ـ

عدد ١دجاجة+ ربع كيلو زيتون إسود مخلل+ شمر+ كزبرة خضراء+ ١٠فصوص ثوم+ ٣حبات طماطم+ ٢ملعقة زبدة+ ملح وفلفل أسود.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتنظف وتغسل تم تقوم بخليها جيداً من العظام ثم تقوم بفرمها مع الشمر والكذبرة الخضراء والثوم ثم تفرم على الماكينة ثم بعد ذلك تحضر الزيتون وتخليه من النوى ويقطع ناعم ثم يخلط مع عجينة الدجاج ويتبل بالملح والفلفل الإسود ثم بعد ذلك تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتقوم بوضع مفروم الدجاج وتقوم بفردها فى الصينية ثم تحضر الطماطم وتغسل وتقطع طرنشات ثم توضعها على وجه المفروم ثم تدخلها فى الفرن على الفور وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتقطع على الفور وهى ساخنة ثم تقدم فى أطباق مع الأرز والسلطة لك ولأسرتك.

*****

٨ـ دجاج جارسير

المقادير:ـ

عدد ١دجاجة+ ٨صفار بيضة+ ملح+ كمون+ فلفل إسود+ فلفل أخضر رومى+ حبة باذنجان واحدة+ حبة كوسة واحدة+ زيت قلى+ ٢ملعقة زبدة+ ورقة ألمنيوم.

الطريقة:ـ

تحضر الدجاجة وتقوم بغسلها ثم تخليها من العظام ثم تقوم بفرمها على الماكينة ثم تتبل بالملح والكمون والفلفل الإسود ثم تحضر الفلفل الرومى ويقطع حلقات ويقلى فى الزيت مع الكوسة والباذنجان ثم بعد ذلك تحضر عجينة الدجاج وتخلط بالكوسة المقلية مع الباذنجان المقلى مع الفلفل الرومى المقلى ثم تقوم بإضافة صفار البيض ثم تحضر ورقة الألمنيوم وتفردها عليها وتقوم بلفها لفة جيدة حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتبرد ثم ترفع من عليها ورقة السيلفر ثم تقطع طرنشات سميكة ثم تقوم بقليها فى الزبدة ثم تقدم على أطباق مفروشة بالبقدونس ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

١ـ إستيك دومييه

المقادير:ـ

نصف كيلو لحمة ضانى من الفخدة+ صوص ميرى نيه مكون من عصير بصل+ عصير طماطم+ خل+ ملح+ فلفل إسود+ ملعقة زيت+ ثوم مفروم.

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة الضانى وتقوم بتقطيعها شرائح رفيعة جداً ثم بعد ذلك

توضع فى المرينات لمدة ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تحضر صنية وترص فيهـا شرائح اللحمـة جيداً ثم يرش عليهـا بعض من صوص المرينات ثم بعد ذلك تدخلها فى الفرن وتتركها حـتى يتم نضجها ثم تقوم بإخراجها من الفرن وتحضر أطبـاق ثم توضع فيها بقدونس ويرص عليـها الإستيك المشـوى بالفــرن ثم يقـدم مع السلطات والأرز أو المكـرونة وتقـدم لك ولأسرتك وجبة شهية.

*****

٢- إستيك لانير

المقادير:-

نصف كيلو لحمة كندوز من الأنتركوت+ ثوم ١٠فصوص+ حبة بصلة واحدة+ ٢٠٠ جرام زبدة+ ملح+ فلفل رسود

الطريقة:-

تحضر اللحمة الكندوز وتقطع شرائح ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تقوم بتقطيـعها حلقـات ثم تقليها فى الزبدة ثم بعـد ذلك تتبل اللحمـة بالثوم والملح والفلفل الإسود ثم تحضـر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم ضع كل قطعـة لحمة مـتبلة فى الزبـدة لكى تتحـمر حتى تنتـهى من النصف كيلو ثم بعد ذلك تحضر الأطباق وتقوم بفرشها بالخس وطرنشات البصل المقلى ثم تضع شـرائح اللحمة المحمرة ثم تـقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك وجبة شهية من المطبخ المكسيكى.

*****

٣- إستيك أغادوه

المقادير:-

نصف كيلو لحـمة بتلو+ ٣ملاعق زبدة+ ملح+ فلفل إسود+ عـصير

ليمون+ زيتون إسود+ دقيق+ طرنشات طماطم+ طرنشات جزر.

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة البتلو وتقطع طرنشات ثم تتبل بالملح والفلفل الإسود وعصير الليمون ثم توضع فى الدقيق ثم تحضر الزيتون الإسود ويخلى من النوى ويقطع ويفرم ناعم ثم تقوم يقلى طرنشات الجزر وطرنشات الطماطم ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة وترفع على النار وتقوم بقلى شرائح اللحمة البتلو المتبلة حتى تنتهى من جميع شرائح اللحمة ثم بعد ذلك نحضر أطباق وتقوم بفرشها بالبقدونس ثم توضع شرائح اللحمة المقلية فى الزبدة ويرش عليها الزيتون المفروم مع طرنشات الجزر المقلى مع طرنشات الطماطم المقلية ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك مع أشهى الأطباق المكسيكية.

*****

٤ـ إستيك هينادير

المقادير:ـ

١كيلو لحمة أنتركوت+ فلفل رومى أخضر+ ربع كيلو لحمة مفرومة ضانى+ طرنشات بصل+ طرنشات بذنجان مقلى+ ملح+ فلفل إسود+ زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة الأنتركوت وتقطع طرنشات ثم بعد ذلك تقطع الفلفل الرومى حلقات ويقلى فى الزبدة ثم تقلى البصل وتقلى الباذنجان ثم بعد ذلك تبل اللحمة بالملح والفلفل الإسود ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة لكى تقوم بوضع طرنشات اللحمة، ثم تضع عليها طرنشات البصل والفلفل والباذنجان المقلى ثم بعد ذلك تقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أخرجها من الفرن ثم تقوم باحضار

الأطباق لكى ترص فيها شرائح اللحم ثم تجمل بالطماطم والجزر ثم تقوم بتقديمها لك ولأسـرتك مع وجبة هنية ثم بعد ذلك حمـر اللحمة الضانى المفرومة وترش على الإستيك وهو مقدم.

*****

٥ـ بوفتيك أمانجيز

المقادير:ـ

١كيلو كيلو لحمة أنتركوت سليمة أى قطعة واحدة+ نصف كيلو لحمة مفرومـة+ طرنشات بطاطس+ طرنشات طماطم+ طـرنشات جزر+ ملح+ فلفل إسود+ ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر اللحـمة الأنتركوت وتقوم بتشـريحها شرائح رفيعـة ثم تحضر صنية وتدهـن بالزبدة وترص فيهـا نصف اللحمـة المشرحـة ثم بعد ذلك أضف اللحـمـة المفـرومـة مع طرنشـات البـطاطس وطرنشـات البـصل وطرنشـات الطمـاطم ثم أضف باقى الشـرائح ثم أضف باقى طرنشـات الطماطم والبـصل والجزرثم تتـبل هذه الأشياء قـبل وضعهـا فى الصنية بالملح والفلفل الإسـود ثم تقوم بوضـعها داخـل الفرن وتترك حـتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك أخرجها من الفرن على الفور وهى ساخنة جداً ثم تقدم لك ولأسرتك وجبة مفضلة إن شاء الله.

*****

٦ـ شيش ترانسيرة

المقادير:ـ

٢كيلو لحمة ضانى بالعظام+ ربع كيلو ليـة خاروف+ عصير طماطم+ عصير بصل+ عصير ليمونة+ ملح+ فلفل رسود+ ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر اللحـمة الضانى وتقطع قطع صـغيرة وبها العظام ثم توضـعها ساعة على الأقل فـى مخلوط عصير الطمـاطم وعصير البـصل والليمون والملح والفلفل الإسـود ثم بعد ذلك تحـضر صنية وتدهن بالـزبدة وتقوم بوضع هذه اللحمة في الصنية ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك أخـرجها من الفرن وأضف إلـيها باقى العصـير أى المخلوط التى كانت فيه وترفع على النار ثم تحضر أطباق وتقدم فيها لك ولأسرتك مع مراعاة تقـديم طبق أرز لكى تضع عليه صلصة اللحمة ثم تحـضر لية الخاروف وتقلى وتضعها فوق الطبق على وجه اللحمة وهى مقدمة.

*****

٧ـ شيش شولانيـر

المقادير:ـ

١كيلو لحـمة بتلو+ حبة بصلة+ بقدونس+ كزبرة خـضراء+ ربع كيلو لية خاروف+ ملح+ كمون+ فلفل إسود+ ٤ملاعق زبدة.

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة البـتلو وتقوم بتقطيعها رأس اعصفـور ثم تقشر البصلة وتحمـر فى الزبدة ثم تقوم بفرم اللـحمة البـتلو مع البقدونس والكسـبرة الخضراء ولية الخاروف ثم بعـد ذلك تتبل بالملح والفلفل الإسود والكمون ثم يخلط الجـميع مع بعضـهم ثم بعد ذلك تقـوم بعمل صوابـع منها ثم تحضـر طاسة وتوضع فـيهـا الزبدة وترفع على النار وتقوم بقلـى صوابع اللحمة ثم بعد ذلك تحضر أطباق وتجمل بطرنشات البصل المقلى ثم يرص فى الطبق صوابع اللحمة ثم يقدم وجبة شهية لك ولأسرتك.

*****

٨ـ تورنيدوسان

المقادير:ـ

٢كيلو لحـمة بتلو قطعة واحـدة+ ثوم سليم ١٥ فص مقـشر+ ملح+ فلفل إسود+ ٢٠ حبة بسلة+ زبدة ربع كيلو+ ورقة ألمنيوم.

الطريقة:ـ

تحضـر اللحمـة البتلو وتقوم بـحشوها من الداخل الثـوم السليم مع البسلة وتتبل بالملح والفلفل الإسود ثم تقوم بلفها جيداً ثم تلف فى ورقة الألمنيوم ثم تقـوم بوضعها داخل الفرن وتـترك حتى يتم نضجـها ثم بعد ذلك نخرجـها من الفـرن بعد النضج وتقـوم بنزع ورقة الألمنيـوم وتقطع شرائح سـميكة ثم تقوم بقليهـا فى الزبدة حتى تنتهى من كل الكمـية ثم بعد ذلك تحـضر أطباق وتقوم برصـها على الأطباق وتجـمل ثم تقدم لك ولأسرتك فى أى حفلة أو عزومة طرف سيادتكم.

*****

٩ـ فيليه فيلوب

المقادير:ـ

١ك لحـمة فلتو+ ٢حبة طمـاطم+ ١٠ فصوص ثوم مـفروم+ ملح+ زيتون أسود مخلى من النوى+ عصير ٢ليمونة.

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة الفلتو وتقطع طرنـشات سميكة جداً ثم تقطع الطماطم ناعمة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وتحمـر فيها قطع اللحمة الفلتو حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تقوم بقلى الزيتون الإسود مع الطماطم ثم بعد ذلك ضع عليهم المـلح والفلفل الإسود وعصـير الليـمون ثم بعد ذلك تحـضر أطباق وتجـمل وتضع عليهـا قطعة الفلتو ثم ضع عـليها الزيتـون والثوم

المفروم والطمـاطم على قطعة الفلتـو ثم بعد ذلك عند التـقديم لابد من وضع ملعقة كريمة وهى مقدمة لك ولأسرتك.

*****

١٠ـ بيكاتا بوفيسات

المقادير:ـ

نصف كيلو لحـمة بتلو+ ٢حبة طماطم+ ثوم مفـروم+ عيش غراب+ زبدة ٢٠٠ جرام+ ٢ملعقة زبدة+ دقيق+ ملح+ فلفل إسود

الطريقة:ـ

تحضر اللحمة البتلو وتقطع طرنشـات صغيرة ثم بعد ذلك تتبل بالملح والفلفل الإسود وتوضع فى الدقيق ثم بعد ذلك تحضـر طاسة وضع فيها الزبدة وترفع على الـنار ثم أضف إليـها الثـوم المفـروم ويقلى مع عـيش الغـراب ثم تقوم بفـرم الطماطـم ناعم جداً وتضـاف إلى الثوم وعـيش الغراب ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها الزبدة وتقوم بقلى اللحمة ثم أضفهـا إلى الطماطم وعيش الغراب والملح والثـوم المسبك ثم يرفع على النار ويترك لمدة عشر دقـائق ثم ترفع من على النار وتوضع فى أطباق ثم تقدمه لك ولأسرتك مع السلطات والأرز.

*****

الفهرس

الموضوع	الصفحة